4 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2023



PROCESSES
TRADITION AND INNOVATION
13-15 NOVEMBER 2023

Introducció/ Introduction/ Introducción

Amb el Manifest "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" com a base, **el 4 SCWC BCN 2023 té l'estranya pretensió de ser útil**, oferint la seva estructura com a referent en el camp d'innovació i desenvolupament de projectes per a un sector de la gastronomia i de l'alimentació en creixement exponencial i que constantment exigirà una major formació.

*With the Manifesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" as a basis**, the 4 SCWC BCN 2023 has the strange claim to be useful**, offering its structure as a reference in the field of innovation and project development for a sector of gastronomy and food in exponential growth and which will constantly demand greater training.*

Con el Manifiesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" como base, **el 4 SCWC BCN 2023 tiene la extraña pretensión de ser útil**, ofreciendo su estructura como referente en el campo de innovación y desarrollo de proyectos para un sector de la gastronomía y de la alimentación en crecimiento exponencial y que constantemente va a exigir una mayor formación.

PONÈNCIES/ LECTURES/ PONENCIAS

AULA MAGNA

Dilluns / Monday / Lunes 13 nov

8:00 h RECOLLIDA D'ACREDITACIONS

9:00 h BENVINGUDA I PRESENTACIÓ OFICIAL DEL CONGRÉS
Dr. Joan Guàrdia (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Hble. David Mascort (Conseller Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural), Sra. Raquel Gil (Regidora de Promoció Econòmica, Treball, Feminismes i Memòria Democràtica de l'Ajuntament de Barcelona), Xavier Roget Padrosa (Assessor de Turisme i Cultura de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona, Ferran Adrià (President del Comitè Científic Gastronòmic del Congrés), Davide Cassi (Vicepresident del Congrés, Universitat de Parma), Harold McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President del Congrés).

-Presentació del projecte CATalitzadors "Cuina Catalana al món" i entrega d'acreditacions.
-Presentació del SCWC-Biblioteques Georgina Regàs (Barcelona i Galápagos).

10:00 h RESTAURACIÓN COLECTIVA PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES
Coordinadora: Florence Egal (MD, MSc, Household Food Security/Nutrition/Sustainable diets).
-Introductory remarks Ms. Florence Egal.
-Florence will introduce Milagros de Hoz the Food Policy Advisor at the New York City Mayor's Office of Food
-Restauración Colectiva Empresas. Modelo 360º. ¿Es un modelo económico, ecológico y replicable? Senén Barral (Director Comedores Inditex).
-Changing food systems through taste – experiences from Denmark.
-School meals programmes with Indigenous Youth: the experience of FAO. Anne Brunel and Mr. Yon Fernandez-de-Larrinoa (Team of Indigenous Peoples Unit, FAO).

12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00 h Work meetings and Workshops

14:00 h PROCESSOS A LES CUINES DEL MÓN
Coordinador: Jordi Tresserras (Expert en Gestió de patrimoni i turisme cultural. UB. Membre de la Red UNITWIN de la Càtedra UNESCO).
-Introducción a los procesos en diferentes culturas de las cocinas del mundo. Jordi Tresserras.

-Processes in Turkish cuisine. Aylin Öney Tan (Architect and expert turned into Food Writer/Culinary Researcher SCWC Barcelona-Turkey Delegation).
-Processes with Amazonian products. Joana Martins (Gastrónoma y elaboradora de Productos Amazónicos) y Denise Araujo (Cocinera y divulgadora gastronómica. SCWC Barcelona-Brasil).
-Procesos gastronómico-científicos aplicados a productos en Galápagos. Luciana Bianchi (Cocinera y científica, SCWC Barcelona-Galápagos/Galápagos Delegation)
-Importancia del asado en Argentina. Mariana Koppmann (Bioquímica, experta en Seguridad Alimentaria y en Gastronomía, SCWC Barcelona-Argentina Delegation).

15:30 h Coffee-tea Break Science and Cooking

16:00 h PROCESSOS. INVESTIGACIÓ
Coordinadora: Marta Garcés (UFV) Introducción: **Importancia de la investigación en los procesos gastronómicos.**
-Investigaciones con hongos en Brasil. Comparativa con las especies europeas. Marcelo Sulzbacher (Biólogo e investigador en micología) y Denise Araujo (Cocinera y divulgadora gastronómica, SCWC BCN- Brasil).
-Fruitology. Marc Balaguer (Les Vergers Boiron).
-The importance of culinary tradition in food Research & Development. Dimitris Lykomitros (Chef - Research Chefs Association).
-Harvard Lab Research (Science and Cooking Course). Pia Sörensen and Dave Weitz, Harvard University and **New taste Kokumi**. Nabila Rodriguez (PhD Candidate Gastronomic Science and Researcher in Gastronomy at Alchemist).
-The Science of Hand Pulled Noodles. Tracy Chang (Restaurant Pagu), Pia Sörensen (Harvard University) and Dave Weitz (Harvard University).

Dimarts / Tuesday / Martes 14 nov

9:00 h INTRODUCCIÓ 2n DIA DEL CONGRÉS:
Presenta: Harold McGee as Honorary President of the SCWC.
El proceso de la cocina a baja temperatura y la sostenibilidad. Salvador Brugués (EHTG) i Albert Torné (Mychef).
-Presentació del llibre *Cruix/Crunchy*. Jordi Parés (Cuiner EHTG).
9:30 h PROCESSOS GASTRONÒMICO-CIENTÍFICS EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA
Coordinadores: Puri García (UPV) y Xavier Martínez (UPV)

-Introducción a la importancia de las empresas que se apoyan de los procesos gastronómicos como elemento imprescindible para su evolución. Puri García y Xavier Martínez.
-Fermentación e IA para la creación de productos sostenibles. Bosco Emparanza (MOA Foodtech).
-Culinology first approach to AP Product Development vetted through Projective Mapping. Mark Serice & Seeratt Matses (Griffith Foods)
-Dashi. Flavours and sensations. Shinobu Namae (Chef at L'Effervescence Restaurant -Tokyo) with Hiroya Kawasaki (Ajinomoto Scientist).
- "Plant-based". Beyond tofu. Berta Pascual and Eva Roger (Vegetalia).
-La importancia de los procesos en la elaboración de vinos y cavas. Xavi Pons (Director Tècnic Vallformosa) i Lluís Canyadell (Director Operacions Vallformosa)

12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00 h Work meetings and Workshops

14:00 h PROCESSOS GASTRONÒMICO-CIENTÍFICS EN L'ÀMBIT DE LA NUTRICIÓ I LA SALUT

Coordinadora: Anna Paré (Dietista-nutricionista i farmacèutica).

-Introducción a los procesos gastronómico-científicos y su relación con la nutrición y la salud. Presentación del libro *La cocina de la memoria.* Anna Paré y Pep Nogué **(**Cuiner)

-Nutrición, intolerancia a la lactosa, celiaquía y sensibilidad al gluten no celíaca. Joel Huguet (Tecnólogo de los alimentos - Associació Celíacs de Catalunya). Colaboradoras: Mariana Koppmann y Denise Araujo**.**

-Procesos gastronómico-científicos para una pastelería más saludable, ligera y sabrosa. Adrianna Jaworska (Investigadora Escola de pastisseria Jordi Bordas) i Jordi Bordas (Pastisser Escola de pastisseria Jordi Bordas).

-Smart food and tailored-made diet: beyond the taste and nutritional benefits. Chiara Gallucci and Ana Helena Jamardo (EssenceFood).

15:30 h Coffee-tea Break Science and Cooking

16:00 h PROCESSOS GASTRONÒMICO-CIENTÍFICS APLICATS A LA PASTISSERIA
Coordinador: Francisco Migoya (Pastisser Modernist Cuisine).

-Importancia de los procesos en la pastelería. Presentación en primicia de una elaboración. Francisco Migoya.

-Procesos de pastelería con algas. Antonio Muiños (Porto Muiños) y maridaje de chocolate blanco con algas.

-La revolución de las fibras en la pastelería. Óscar Albiñana (Responsable I+D Sosa Ingredients) y Jordi Bordas (Pastisser Escola de pastisseria Jordi Bordas).

-Vainilla-Elaboraciones. Lucia Ranja (Delegació SCWC BCN-Madagascar), Ion Gallardo (Gelater) i Lluc Crusellas (Pastisser).

- Plants and Pastry. Will Goldfarb (Room4Dessert-Bali).

Dimecres / Wednesday / Miércoles 15 nov

9:00 h FORMACIÓ EN PROCESSOS GASTRONÒMICO-CIENTÍFICS

Coordinadors: Davide Cassi (Università di Parma) i Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona).
-Acuerdos ligados al Manifiesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019".
-First Summer School of Scientific Gastronomy.
-Entrega de Diplomas -First Summer School of Scientific Gastronomy.
-Presentación del libro *Ciencia y Cocina.* Heinz Wuth (Cocinero y divulgador de Ciencia y Cocina, SCWC Barcelona-Chile).
-Nomenaments de Membres Honoraris del SCWC BCN a Ferran Adrià, David A. Weitz, Pia Sörensen, Davide Cassi, Mariana Koppmann, Joan, Josep i Jordi Roca, i Fernando Sapiña.
Ho entregaran Harold McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President del SCWC).
-Formación Académica en Gastronomía y su futuro. Un ejemplo práctico Proyecto hidromiel. Mariel Colmán (BCH).

10:15 h PROCESSOS GASTRONÒMICO-CIENTÍFICS APLICATS A COCTELERIA
Coordinador: François Chartier (President del Chartier World Lab).
-Introducción. François Chartier.
-La Ciencia en el Patrimonio de la coctelería cubana. Yosvanis Alvarez Domenech. (Bartender .Experto en el restaurante La Bodeguita del medio). Ma. Esther Abreu Rojas. (Científica, SCWC BCN_Cuba), Roberto Randy Mauri Landin (Bartender - Mixólogo) y Alejandro Fleites Socarrás (Bartender. Experto en el restaurante El Floridita).

-La ciencia al servicio de la creatividad. Giacomo Giannotti (Paradiso).

-De 1933 a 2023 -> 90 años de tradición e innovación en la coctelería. Marc Álvarez (Ideal Cocktail Bar i Sips)
-Cómo utilizar la ciencia de armonías moleculares en el mundo de la coctelería. François Chartier.

12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00 h Work meetings and Workshops

14:00 h PROJECTES D'INNOVACIÓ.
Coordinadora: Mariana Koppmann (Bioquímica, experta en Seguridad Alimentaria y en Gastronomía. Delegación SCWC Barcelona-Argentina).
-Introducción a la importancia de los proyectos científico-gastronómicos. Mariana Koppmann.
-Towards zero-waste and zero-emission food. Dr.Oriol Vilaseca (Engineer. Vilaseca Consultors).
-Note by Note cooking: no more food waste. Dao Nguyen (Scientist Kitchen Laboratory) and Pasquale Altomonte (Chef Kitchen Laboratory).
-Botánica para comer. Joaquín Ais (Cornucopia) y Evarist March (Naturalwalks y botánico de El Celler de Can Roca).
-Carne-Hamburguesas y Sostenibilidad. ¿Cómo se compagina? Carolina Colagreco y/o Mauro Colagreco (Mirazur).

15:30 h Coffee-tea Break Science and Cooking

16:00 h CLOENDA/ CLOSING/ CLAUSURA

Coordinadors: Heinz Wuth (Cocinero y divulgador de Ciencia y Cocina) i **Cesar Vega (**Científico, The kitchen as Laboratory).

-Presentación general de documentos generados en las mesas de trabajo. Heinz Wuth y Cesar Vega.

-Gastronomía, Sostenibilidad y Espacios Naturales i Presentación del proyecto "Cocineros por la Sostenibilidad". Xavier Roget Padrosa (Assessor de Turisme i Cultura de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona), Juan Martín Bermúdez **(**Coordinador I+D y Medio Ambiente de Aponiente) y Octavio Teruel (Biólogo venezolano experto en cultivo de alimentos).

-Nuevas técnicas gastronómico-científicas aplicadas al café. Massimiliano Alajmo (Chef Le Calandre. Padova), Simone Fumagalli (Torrefacione Giamaica. Verona) y Davide Cassi (Università di Parma).

- Importance of processes in global gastronomy. Presenta: David A. Weitz (Mallinckrodt Professor of Physics and of Applied Physics), Harold McGee (Honorary President of the SCWC) and Dr. Kumiko Ninomiya (Director of the Umami Information Center).

-Ponència i Lliurament del Premi SFERIC AWARD 2022-23 al Restaurant Disfrutar. Members of the Science and Cooking World Commission: Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi y Pere Castells.
Lliurament del Premi: Montserrat Rivero. Presidenta de l'ACCA.

FINAL: Ens veiem, See you, Nos vemos… **11, 12 i 13 NOV 2024 TEXTURES**

REUNIONS DE TREBALL/ WORK MEETINGS/ REUNIONES DE TRABAJO

PARANIMF
***PROGRAMA* (13h-14h)**

Coordinadors generals: Cesar Vega i Heinz Wuth.
Assessor: Víctor Caleya.

Dilluns / Monday / Lunes. 13 nov

Restauració a la ciutat de Barcelona. Eix transversal Sostenibilitat.

Coordinadors: Jordi Tresserras (UB) i **Sergio Gil** (Restaurants sostenibles Barcelona).

Panel: Sergi de Meià, Pere Carrió (Gat Blau), Markel Cormenzana (Espai Puntal), German Espinoza (Mae) i Patricia Nieves (Can Culleres).

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.

Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Restauración colectiva. Oportunidades desde la Gastronomía.

Coordinadora: Florence Egal (MD, MSc, Household Food Security/Nutrition/Sustainable diets).

Panel: Senén Barral (Director Comedores Inditex), Anne Brunel (Team of Indigenous Peoples Unit, FAO), Pepa Aymamí (Fundació Institut Català de la Cuina), Milagros de Hoz (Asesora en la Oficina de Política Alimentaria de la Ciudad de Nueva York), Joel Huguet (Associació Celíacs de Catalunya) y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Gastronomía, Sostenibilidad y Espacios Naturales. La cocina como herramienta para proteger Espacios Naturales. Y en este marco reconstrucción del proyecto **"Cocineros por la sostenibilidad".**

Coordinadores: Xavier Roget Padrosa (Assessor de Turisme i Cultura de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona) i **Juan Martín Bermúdez (**Coordinador I+D y Medio Ambiente de Aponiente).
Panel: Octavio Teruel (Biólogo venezolano experto en cultivo de alimentos) Juana Barber (Europarc España), Ignacio Jiménez (Fundación Global Nature), Oriol Vilaseca (Vilaseca Consultors), Sofia Paricio (Experta en la Carta Europea de Turismo sostenible), Josep Melero (Experto en Uso Social de los Espacios Naturales Protegidos), Puri Canals (Unión Internacional Conservación de la Naturaleza), Javier Puertas, (Oficina técnica Europarc España), Ignacio Jiménez (Fundación Global Nature) y otros cocineros y científicos a concretar.
Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

La utilidad de las Delegaciones del SCWC

Coordinadoras: Ecuador-Galápagos **(Luciana Bianchi**), Brasil (**Denise Araujo**) y Buenos Aires (**Mariana Koppmann**).

Panel: Chile, Harvard, Madagascar, Montreal-Tokio, Parma, Turquía, *México*, *Francia*, *Taiwán* y *China*. Y otras a determinar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Projecte "oli i cuina"
La cocina como herramienta para potenciar la investigación y el consumo del aceite de oliva. **Coordinadors: Agustí Romero** (IRTA Mas Bobé) **i Montserrat Jiménez** (IRTA Mas Bobé).
Panel: Gemma Moliner (Prodeca), Ramon Sentmartí (Prodeca), Natalia Roig (CETT) Francesc Guardiola (UB), Pierre La Marche (Grupo distribución Serhs), Rosa Mayordomo (Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició). Otros a concretar.
Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Dimarts / Tuesday / Martes 14 nov

El futuro de la alimentación a través de la gastronomía (Patrocinado por Griffith Foods) . (Sostenibilitat, robòtica, intel·ligència artificial ...)

Coordinandor: Cesar Vega (Científic, The kitchen as Laboratory).

Panel: Miguel Ángel García (Griffith Foods), Carolina Colagreco (Carne-Hamburguesa), Bosco Emparanza (MOA Food), Daniel Gómez (Bread Free), Loan Bensadon (Baiafood), Esteve Nadal (Vallformosa) y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción.

Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

El futuro de la pastelería (Patrocinado por SOSA)

Coordinadores: Francisco Migoya (Pastelero Modernist Cuisine) y **Lilibeth Rivas (**Global Marketing Manager at Sosa Ingredients).
Panel: Adrianna Jaworska, Frederic Beau, Will Goldfarb, Joyce Galvão, y otros a concretar.
Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Retos y oportunidades para la generación y transmisión de conocimiento gastronómico-científico. Aplicado a las Escuelas de Cocina

Coordinador: Rafa Llin (Dep. Educació Generalitat de Catalunya).

Panel: CETT (Nan Ferreres), EHTB (Fran Boronat), ESHOB (José Ignacio Gorostiaga), EHTG (Raúl Cuadras), EH Alcalá de Henares (Sergio Laguarda), Guayente EH (María Ángeles Grasa), Institut FP Sant Cugat del Vallès (Carlos Heras) i Institut Joan Ramon Benaprès (Anna Monasterio), Mappetite (Emiliano Arencibia), Camila De Meirelles Landi (Mackenzie-São Paulo). Y otros integrantes de Escuelas de Cocina del mundo, a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

El futuro del "Summer School of Scientific Gastronomy"

Coordinador: Davide Cassi (Coordinador del Summer School of Scientífic Gastronomy) i Pere Castells (President del SCWC BCN).

Panel: Mónica Maritano, Alberto Gipponi, Daniela Piani, Elena Clara Rossetti, Felipe Zúñiga, Gabriele Epifani, Hilde Soliani, Fermina Pérez, Maria Chellini, Montserrat Jiménez, Giuliana Cupini, Roberto Iborra, Esther Sánchez, Rosi Wong, Dorina Burlacu, Enric Macià, François Chartier y Nicolas Roché.

Dimecres / Wednesday / Miércoles 15 nov

Residuo alimentario desde la gastronomía

Coordinadores: Lluís Riera (Director General de Saia) **y Oriol Vilaseca** (Engineer. Vilaseca Consultors).

Panel: Glòria Cugat (Generalitat de Catalunya), Sergio Gil (Restaurants sostenibles Barcelona), Víctor Quintillà (Cuiner R. Lluerna), Rosa Mayordomo (Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició), Montserrat Saperas (Investigadora Gastronómica) Montserrat Falgueras (I+D gastronomía) y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Sostenibilidad y Plant-based Patrocinado per Vegetalia

Coordinador: **Luís Concepción** (Periodista gastronómico).

Panel: Vegetalia, EssenceFood, Estefania Simon-Sasyk (Mycelium), Andrés Torres (Cuiner Casa Nova), Albert Roca (Sant Croi), Natalia Ramírez (Selvática), Roberto Juan (Sostenibilidad en Panadería) y Lucila Canero (Sostenibilidad en Pastelería).

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Mapa Gastronómico

Coordinadores: Ramon Guardia (GastroEuphoria) y **Gustavo Turón (**Expert en cuina de les Terres de l'Ebre).

Panel: Santi Oliveras (Consultor Gastronòmic), Salvador Garcia Arbós (periodista Gastronòmic), Maria Baró (responsable d' Enoturisme de Bodegas Peralada) Llorenç Llop (VeritFruit), Marc Castells (Marisc Mediterrani), Juan Alguero (GranjaAlguero), Marcel Matamoros (Cambra Arrossera Montsià), Jordi Bosch (Ecoherbes), Rafael Muria (Mel Muria), Rosa Cid (Fruites Barberà), representant Generalitat, Xavier Roget Padrosa (Diputació de Barcelona) i representant acadèmic.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía
Coordinadoras: Luciana Bianchi y Denise Araujo.
Panel: Pia Sörensen, Tracy Chang, Héloïse Vilaseca, Kendra Sepúlveda, Adrianna Jaworska y otras a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción.
Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

TALLERS/ WORKSHOPS/ TALLERES

RAMÓN I CAJAL/CLAUSTRE

***PROGRAMA* (13h-14h)**

Dilluns / Monday / Lunes 13 nov

Los insectos como nueva fuente de proteína sostenible. Aplicaciones en la gastronomía. **AULA RAMÓN Y CAJAL**
Marta Ros (Nutricionista i tecnòloga dels Aliments), Lucía Curiel (BCC), Adelaida García (BCC), Laura Perezábad (BCC), Gemma Chiva Blanch i Anna Bach.

Tecnología e innovación aplicada al "Miraculin". Prueba nuevas sensaciones.
Jumbert (Makeat.tech) y Loan Bensadon (Baiafood).

Mas allá de los helados
Jordi Guillem (Real Ice).

Productos amazónicos. Conócelos. Joana Martins y Denise Araujo SCWC Barcelona-Amazonia.

Dimarts / Tuesday / Martes 14 nov

Retos de la pastelería más saludable: pastelería sin azúcar* (*sin azúcares añadidos). Jordi Bordas y Adrianna Jaworska (Escola de pastisseria Jordi Bordas). **AULA RAMÓN Y CAJAL**

Vainilla-Elaboraciones
Lucia Ranja (Delegació SCWC BCN-Madagascar), Ion Gallardo i Lluc Crusellas.

Cómo utilizar la impresosa 3D Chiara Gallucci y Ana Helena Jamardo (EssenceFood).

El análisis sensorial de los purés de fruta – Fruitology. Marc Balaguer (Les Vergers Boiron).

Dimecres / Wednesday / Miércoles 15 nov

El pan para celíacos. AULA RAMÓN Y CAJAL
Josep Pascual (Profesor en escuelas de Europa, Asia y América, asesor internacional,

jurado Copa Mundo de Panadería, ganador Copa Europea Louis Lessaffre). Colabora Mariana Koppmann.

El fantástico mundo de las kombuchas. Kendra Sepúlveda (especilista en Kombuchas).

Gastrobotánica aplicada Km0: el uso culinario de un jardín ornamental. Evarist March (Naturalwalks y botánico del Celler de Can Roca).

Tempeh: El fermentado plant-based que tienes que conocer. (Vegetalia).

Neuroconfitería: ¡una fiesta para los sentidos! Giuliana Cupini (Pastelera. São Paulo-Brasil).

13 nov-14 nov 15 nov 15 h-17h 30 cada día

Inteligencia artificial / realidad virtual – AULA RAMÓN Y CAJAL Jean-Christophe Sakdavong (Université de Toulouse)

4 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS BARCELONA

Brunch *Science and Cooking.* 12:00 h

Aquesta proposta pretén situar la recerca desenvolupada en les ponències del congrés a disposició dels assistents, per tal que puguin degustar innovacions culinàries.

This proposal aims to place the research developed in the lectures available to the attendees, so that they can taste culinary innovations.

Esta propuesta pretende situar la investigación desarrollada en las ponencias del congreso a disposición de los asistentes, para que puedan degustar innovaciones culinarias.

Productors / Products / Productores

Alemany (Os de Balaguer), torrons / nougat / turrones.
Amazonia (Belem do Para) P. amazònics/Amazon products/P. amazónicos.

Augustus Forum i Jordi Guillem (El Vendrell), vins i vinagres / wines and vinegars / vinos y vinagres

Baia Food CO. Miraculin
Cafès Delsams (Balaguer), cafès / coffees / cafés

Cali Terpenes (Barcelona) Natural terpenes
Enric Rovira (Castellbell i el Vilar), xocolates / chocolates / chocolates
Essence Food (Sant Pere de Ribes) liofilitzats/ free drying/liofilizados.

Puerto Muiños (Cerceda-A Coruña) Algues, seaweed, algas
Georgina Regàs confitures / jams / confituras
Griffith Foods (EUA), Solucions de proteïna alternativa / Plant-based solutions /Soluciones de proteína alternativa

Les Verges Boiron Concentrats de fruites i verdures/Fruit and vegetable concentrates/Concentrados de frutas y verduras

Marisc Mediterrani (La Cava/Deltebre) ostres/ oysters/ ostras

Markeat Sant Adrià del Besòs- Barcelona Productes tecnològics

Mar-Tret Teca (Abrera), conserves / preserves / conservas
Naturplanet/Naturfood (Barcelona), productes naturals / natural products / productos naturales
Panes Creativos (Barcelona), pa / bread / pan
Sant Hilari (Sant Hilari Sacalm) aigua/water/agua

Sosa (Navarcles) Prod. per a la cuina moderna / prod. for the modern kitchen / prod.para la cocina moderna

Triticum (Vilasar de Dalt), pans / breads / panes

Vallformosa (Vilobí del Penedès) Vins i caves, Wines and cavas, Vinos y cavas.

Vegetalia (Castellterçol) P. Vegetals/Pland Base/P. Vegetales
Verit Fruit (Bellcaire d'Urgell), fruites i confitures / fruits and jams / frutas y confituras

Pastisseries / Pastries / Pastelerías

Hofmann (Barcelona)

Jordi Bordas (Viladecans)
Targarona (Igualada)
Vallflorida (Sant Esteve de Palautordera)

Escoles / Schools / Escuelas

EHTG (Girona)

CETT (Barcelona)

Estands / Stands / Estands

Abacus (Barcelona), llibres / books / libros